Weißwein · Côtes du Jura · Frankreich

Sauvageon 2022

Domaine Pignier · Montaigu, Jura

Reiner Savagnin aus einem gemischten Satz verschiedener Savagnin-Formen, vergoren und gereift im großen Betonei. Fruchtig, voll und von großer Reinheit – Savagnin einmal ohne Florhefe und ohne oxidative Noten.

Steckbrief

Erzeuger	Domaine Pignier, Cellier des Chartreux, 11 place Rouget de Lisle, 39570 Montaigu (Jura)
Appellation	AOC Côtes du Jura
Stil	Weißwein, nicht oxidativ ausgebaut
Rebsorte	Savagnin aus gemischtem Satz verschiedener Savagnin-Formen
Boden	Ton-Kalk-Mergel aus dem Lias
Anbau	Biodynamisch, zertifiziert durch Demeter France seit 2003; Handlese mit Selektion im Weinberg
Vinifikation	Langsam gepresst; Spontangärung ohne Reinzuchthefe, ohne Chaptalisation und ohne önologische Zusätze
Ausbau	Gärung und Reife im eiförmigen Betontank (»œuf«)
Füllung	an einem »Blütentag« (Mondkalender)
Alkohol	14 % vol.
Trinktemperatur	12 °C
Lagerpotenzial	bis zu 20 Jahre
Flasche	0,75 l

Im Glas

Blasses Gold im Glas. Die Nase ist voll und kraftvoll und zeigt den ganzen aromatischen Reichtum des Savagnin. Am Gaumen fein gewoben und sehr rein, mit saftiger Frucht und einer ruhigen, cremigen Textur, die das Ei dem Wein mitgibt.

Was ihn besonders macht

- **Savagnin ohne Schleier.** Im Jura reift Savagnin oft unter Florhefe – der Sauvageon zeigt die Sorte frisch, fruchtig und nicht oxidativ.
- **Das Betonei.** Der poröse Beton lässt eine sanfte, gleichmäßige Sauerstoffzufuhr zu; eine Strömung im Inneren hält die Feinhefe in Bewegung.
- **Gemischter Satz.** Im Weinberg stehen verschiedene Savagnin-Formen gemeinsam, wie es früher im Jura üblich war.

– **Ohne Zusätze.** Spontanvergoren, ohne Chaptalisation und ohne önologische Hilfsmittel.

Servieren & Speisebegleitung

Bei etwa 12 °C als Aperitif, zu Vorspeisen oder zu gegrilltem Fisch. Mit seinem Potenzial von bis zu 20 Jahren lohnt es sich auch, ein paar Flaschen liegen zu lassen.

Das Weingut

Die Domaine Pignier ist der einzige professionelle Weinbaubetrieb im Dorf Montaigu, oberhalb von Lons-le-Saunier an den Ausläufern des Revermont. Die ersten Reben pflanzten hier im 13. Jahrhundert Kartäusermönche, die auch die gotischen Gewölbekeller anlegten – den »Cellier des Chartreux«, in dem bis heute Weine reifen. 1794, nach der Französischen Revolution, erwarb die Familie Pignier das als Nationalgut verkaufte Anwesen.

Seit 1991 führen die Geschwister Marie-Florence, Antoine und Jean-Étienne Pignier den Betrieb in siebter Generation; Antoines Sohn Thibaut steht als achte Generation bereits im Weinberg. 1998 begannen die ersten biodynamischen Versuche, seit 2002 wird der gesamte Betrieb biodynamisch bewirtschaftet, 2003 folgte die Demeter-Zertifizierung. Rund zwölf Hektar Reben liegen in zwei Kesseltälern (»reculées«), dem Val de Sorne und dem Val de Vallière, auf Mergel- und Kalkböden aus Lias und Trias. Das Weingut verkauft ausschließlich Wein aus eigenen Trauben.

Erhältlich bei viniculture.de und im Laden der Viniculture GmbH, Grolmanstraße 44–45, 10623 Berlin.